

Air de familles



Une campagne pour le langage

Le développement du langage est un processus constant qui commence dès la naissance. Les façons de parler et les comportements des adultes influencent la façon dont les enfants vont communiquer. C'est la raison pour laquelle l'ONE a mis au point des outils destinés à sensibiliser les professionnels de l'Accueil Temps Libre (ATL) au développement du langage des enfants de 3 à 18 ans dans le cadre d'une campagne intitulée « Langage ». Ces outils ont pour but d'inciter ces professionnels à adopter des attitudes propices au développement du langage chez les enfants.

La campagne s'articule autour de trois messages-clés : il faut profiter des moments informels pour favoriser la discussion, inviter professionnels et animateurs à être des modèles pour les enfants et favoriser le développement du langage à travers diverses activités d'expression. L'expression, qu'elle soit graphique, artistique, culturelle, théâtrale, musicale ou sportive favorise en effet la créativité et le langage. Parmi les activités qui contribuent à l'expression des enfants, on peut citer les jeux, les livres et les histoires, les techniques d'expression telles que vidéos, photos, dessins, mangas, marionnettes, les activités participatives (tables papotes, conseil des enfants, veillées...) mais aussi le théâtre, l'improvisation, le mime, l'expression corporelle, le chant, le slam, le rap, la poésie, les ateliers d'écriture, la création d'une bibliothèque, le cirque, les sports d'équipe... Bref, toutes les activités qui se déroulent dans un climat bienveillant et de détente.

Julie Rouffiange

ONE SERVICE DE HAUSSE ET DE L'ENFANCE



Anne Pochet.



À la télé : tous les jours à la

rtbf

sur la Une et la Deux, tous les jours à 12h12 et 17h12 sur



Sur internet (www.one.be) : toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

L'Histoire à table

Le cappuccino ne vient pas d'Italie

Il est tout ce que l'on aime quand les premiers après-midis frileux d'octobre nous enveloppent d'une bruine déplaisante. Le cappuccino, ce café surmonté de mousse de lait onctueuse, est à lui seul la promesse d'un moment de détente et de réconfort. Mais que son nom ne vous trompe pas : le cappuccino n'est pas né en Italie mais bien en Autriche. Dans son ouvrage « Les petits plats de l'histoire », Jean Vitaux raconte que son origine remonterait à la fin du XVIII^e siècle, en 1763 très précisément, au moment où Vienne est assiégée pour la seconde fois par l'armée ottomane. Grâce à 81.000 soldats polonais venus en renfort, les Turcs seront repoussés et la ville sauvée. Autrichiens et Polonais se précipitèrent aussitôt pour piller le camp que l'armée ottomane avait abandonné dans sa fuite, s'emparant sans vergogne de bijoux, d'objets pré-

cieux et des... sacs de café que les Turcs utilisaient pour préparer leur fameux « moka » (du nom de la ville d'Al-Mukha, au Yémen, où s'organisait le commerce du café). Parmi eux, raconte Jean Vitaux, figurait un Polonais qui, durant son esclavage chez les Turcs, avait appris à préparer le café... Bien inspiré, l'homme ouvrit un établissement et y servit son breuvage additionné de crème. Il l'appela « Kapuziner », allusion à l'ordre des capucins - vêtus d'une bure à « capuche »

couleur café - dont le monastère se trouvait à proximité. Par la suite, les Italiens en feront du « cappuccino » en remplaçant toutefois la crème par de la mousse de lait entier pasteurisé, chauffé entre 60 et 70°C. L'histoire retient encore l'étrange conception du « Kapuziner kaffee » de l'Allemand Wilhem Tissot en 1790, qui lui ajoutait du sucre, de la crème et des épices, avant de le faire bouillir et d'y incorporer des blancs et des jaunes d'œufs fouettés !

Myriam Bru



Isopix

La recette

Brocolis à La vache qui rit

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 400 g de brocolis
- 100 g d'échalotes
- 100 g de carottes
- 200 g de pommes de terre à soupe
- 1 l d'eau
- 8 portions de fromage La vache qui rit
- sel

les échalotes.

- Mettre le tout dans une casserole avec l'eau. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes environ.

- Tous les légumes doivent être bien cuits.

- Hors du feu, ajouter les portions de La vache qui rit et mixer le tout.

- Rectifier l'assaisonnement.

Recette extraite de « Bar à soupes », d'Anne-Catherine Bley (éd. Marabout).

PRÉPARATION

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

- Laver les brocolis et les détailler en bouquets.
- Éplucher les carottes et les pommes de terre puis les couper en petits morceaux. Éplucher et émincer

